

Willkommen

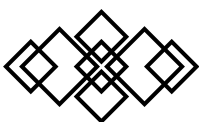
Willkommen im Hotel 't Gemeentehuis

Willkommen im Hotel 't Gemeentehuis – wo Geschichte und Gastronomie zusammenkommen.

Im Herzen von Bedum, hinter einer Fassade voller Geschichten, befindet sich unser gemütliches Hotel mit siebzehn stilvoll renovierten Zimmern und einem Restaurant, in dem Handwerkskunst und Gastfreundschaft im Mittelpunkt stehen. Dieses denkmalgeschützte Gebäude diente einst als Rathaus und empfängt heute Gäste zu besonderen Übernachtungen, köstlichen Abendessen und unvergesslichen Momenten.

Unsere Küche lässt sich von den Jahreszeiten, regionalen Produkten und klassischer Inspiration leiten – mit einem modernen Touch. In unserem Restaurant, das mit seiner warmen Wohnzimmeratmosphäre Platz für fünfzig Gäste bietet, servieren wir Gerichte, die mit Sorgfalt zubereitet und mit Stolz präsentiert werden. Wenn das Wetter es zulässt, lädt unsere großzügige Terrasse mit sechzig Sitzplätzen zum entspannten Genießen im Herzen des Dorfes ein.

Für Gruppen bieten wir maßgeschneiderte Arrangements und festliche Abendessen in einem unserer stimmungsvollen Säle. Nehmen Sie Platz, spüren Sie die Atmosphäre – und lassen Sie sich von dem verwöhnen, was unsere Küche und die Region zu bieten haben.



Vorspeisen

„Ein geschmackvoller Beginn Ihres Abends.“

Groninger Senfsuppe - 8

Cremige Suppe aus Groninger Senf mit Speck,
Frühlingszwiebeln und Brot.
Regionale Spezialität – auch vegetarisch
erhältlich.

Suppe des Küchenchefs - 8

Wechselnde saisonale Suppe, mit Sorgfalt vom
Küchenchef zubereitet. Serviert mit passender
Garnitur und frischem Brot.

Garnelen - 13

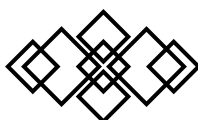
Geschälte Garnelen in würziger
Knoblauchrahmsauce.
Serviert mit Brot zum Dippen.

Jakobsmuschel-Carpaccio 14

Mit Wakame, süßen Peperoni, Thai-Dressing und
knusprigem Wasabi-Crunch.

Burrata aus dem Ofen 13

Mit Kirschtomaten, Balsamico, frischem
Basilikumöl und warmem Focacciabrot.



Vorspeisen

„Ein geschmackvoller Beginn Ihres Abends.“

Brotkorb - 8

Vier warme handwerkliche Brötchen mit hausgemachter Kräuterbutter, Tomaten-Tapenade und Wurst-Tapenade.

Rinder-Carpaccio - 14

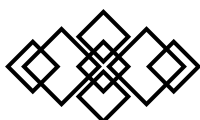
Dünn geschnittenes Rindfleisch mit Trüffelmayonnaise, getrockneten Tomaten, Grana Padano, gerösteten Pinienkernen und Rucola.

Melone & Parmaschinken 14

Türmchen aus Galia- und Cantaloupe-Melone mit knusprigem Parmaschinken und geriebenem Feta.

Groninger Eierbal - 12

Hausgemachter Eierbal mit einer Creme aus grobem Groninger Senf und altem Käse, serviert mit Silberzwiebeln.



Hauptgerichte

„Von klassisch bis modern – alles mit Liebe zubereitet.“

Fisch und vegetarisch

Lachsfilet – 25

Gebratenes Lachsfilet mit einer cremigen Basilikumsauce.

Sommerliche Quiche 24

Quiche mit Tomaten, Spinat und Feta.

Rotbarsch 26

Gebratenes Rotbarschfilet mit einer feinen Estragonsauce.

Pasta Pesto 22

Frische Tagliatelle mit hausgemachter Pesto-Sahnesauce, Kirschtomaten, Rucola und Parmigiano Reggiano.

Fleisch

Saté vom Hähnchenschenkel – 24

Serviert mit Atjar Tjampoer, Krupuk und knusprig gebratenen Zwiebeln.

Thai-Hähnchen-Curry 24

Zartes Hähnchenfleisch mit Gemüse in einer leicht pikanten Kokos-Currysauce, serviert mit Reis.

Spareribs 't Gemeentehuis – 27

Süß oder pikant, serviert mit Aioli und Chilisauce. Unser Favorit.

Souvlaki 25

Griechisch marinierter Hähnchenspieß, serviert mit Tzatziki, warmem Pitabrot und süß-sauer eingelegten roten Zwiebeln

Gebratene Kalbsleber – 24

Traditionell serviert mit gebratenem Speck und Zwiebeln.

Fleischspieß 400 Gramm 30

Ein großzügiger Spieß mit Diamanthaas (Rinderfilet), Schweinefilet, Spareribs und Hähnchensaté, serviert mit einer Sauce nach Wahl

Schweinefilet – 25

Zart gebratenes Schweinefilet mit Champignon-Rahmsauce.

Diamanthaas-Medaillons 28

Diamanthaas aus der dicken Keule, kräftige Struktur und voller Geschmack, serviert mit einer würzigen Pfeffersauce

Beilagen (inklusive):

Wählen Sie selbst:

- Bratkartoffeln mit Zwiebeln und Speck
- Salat
- Pommes
- Gemüse

Bitte teilen Sie uns Ihre Wahl mit – so vermeiden wir gemeinsam Lebensmittelverschwendung.



Schnitzel-Menü

Senioren-Schnitzel (150 g) - 20

Klassisches Schnitzel in kleiner Portion, serviert mit cremiger Champignon-Rahmsauce.

Wiener Schnitzel - 21

Klassisch und köstlich – knusprig gebraten, serviert mit einer Zitronenscheibe.

Pfeffersaucen-Schnitzel - 22

Schnitzel mit kräftiger, cremiger Pfeffersauce – für alle, die es gerne würzig mögen.

Champignon-Schnitzel - 22

Serviert mit einer reichhaltigen Sahnesauce und frischen Champignons.

Stroganoff-Schnitzel - 22

Schnitzel mit klassischer Stroganoff-Sauce – voll Paprika, Zwiebeln und aromatischer Tiefe.

Gemeentehuis-Schnitzel - 24

Unser Hausfavorit! Mit Speckwürfeln, gebratenen Zwiebeln, Champignons und geschmolzenem Käse.

Bedumer-Schnitzel - 24

Mit Speck, gebratenen Zwiebeln, Champignons und einem Spiegelei vom Bauernhof in Ellerhuizen.

Der Große Genießer - XL-Schnitzel (250 g) - 25

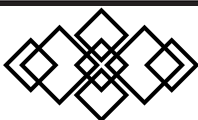
Für echte Liebhaber: Mit Speck, Zwiebeln, Champignons, geschmolzenem Käse und Stroganoff-Sauce.

Beilagen (inklusive):

Wählen Sie selbst:

- Bratkartoffeln mit Zwiebeln und Speck
- Salat
- Pommes
- Gemüse

Bitte teilen Sie uns Ihre Wahl mit – so vermeiden wir gemeinsam Lebensmittelverschwendung.



Nachspeisen

Dame Blanche 8

Drei großzügige Kugeln Vanilleeis mit warmer hausgemachter Schokoladensauce und einem Tupfer frischer Schlagsahne. Klassisch, aber unwiderstehlich.

Gemeentehuis-Coupe 9

Weißer-Schokolade-Himbeereis mit Bastogne-Crumble, einem großzügigen Löffel Kirschsauce und Schlagsahne. Hausfavorit des Teams!

Pavlova - 10

Baiser mit Lemon Curd und Himbeersorbet

Passionsfrucht-Cheesecake 11

Cremiger Cheesecake mit Mangogelée und Black Hawaii-Eis

Erdbeer-Trifle 10

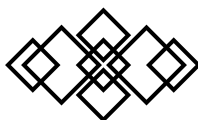
Luftiges Trifle aus Erdbeeren, Konditorcreme, saftigem Kuchen und Schlagsahne, serviert mit Pfirsicheis.

Affogato - 8

Vanilleeis mit Amaretti-Crumble und Espresso

Kaffee komplett - 9

Kaffee, Tee oder Cappuccino mit süßen Leckereien
Likör nach Wahl +5



Kaffees

Kaffee 2,65

Cappuccino 3

Latte machiatto 3,75

Espresso 2,65

Doppelter Espresso 5,10

Tee 2,65

Frischer Minztee 3,75

Kaffee-Latte 3,75

**Heiße Schokolade 3,50
mit Schlagsahne**

Kaffee 't Gemeentehuis 8,50

Amaretto, Sambuca und Schlagsahne

Baileys-Kaffee 8,50

Baileys und Schlagsahne

Irischer Kaffee 8,50

Irischer Whiskey,
weicher Zucker und Schlagsahne

Italienischer Kaffee 8,50

Amaretto und Schlagsahne

Französischer Kaffee 8,50
Grand Marnier und Schlagsahne

Spanischer Kaffee 8,50

Licor 43 und Schlagsahne

Jamaikanischer Kaffee 8,50

weißer Rum und Schlagsahne

Mexikanischer Kaffee 8,50

Kahlua und Tequila und Schlagsahne

Cocktails

Espresso Martini 9

Pornstart Martini 10

Sex on the beach 10

